

Van: Toezicht SED

Verzonden: 17-09-2025 09:36

Aan: [redacted] <[redacted]@sed-wf.nl>

Onderwerp: RE: aanvragen horeca voor De Bierstal Wijdenes Kerkbuurt 71

Beste [redacted]

Deze voldoet niet aan de indieningsvereisten.

Met vriendelijke groet,

[redacted]



Van: [redacted] <[redacted]@sed-wf.nl>

Verzonden: woensdag 17 september 2025 09:18

Aan: Toezicht SED <[redacted]@sed-wf.nl>

Onderwerp: aanvragen horeca voor De Bierstal Wijdenes Kerkbuurt 71

Goedemorgen heren,

Zouden jullie kunnen kijken naar bijgevoegde tekening die wij hebben ontvangen voor Café De Bierstal (met daarbij de aanvragen voor de horecavergunningen). Of deze tekening voldoet?

Met vriendelijke groet,

[redacted]



Postadres
Postbus 20
1610 AA Bovenkarspel
(0228) 534 100

De SED organisatie is ontstaan na een ambtelijke fusie tussen de gemeenten:



Gemeente
Stede Broec

Locatie: De Middend 2, Bovenkarspel



Enkhuizen

Locatie: Breedstraat 53, Enkhuizen



Gemeente
Drechterland

Locatie: Raadhuisplein 1, Hoogkarspel

Checklist

zelfonderzoek inrichtingseisen Alcoholwet en BBL

Doelstelling

Alvorens een aanvraag om een Alcoholwetvergunning in te dienen is het slim om uit een zelfonderzoek te beschouwen of de drank- en horecalokaliteiten in het door u beoogde drank- en horecabedrijf voldoet aan de inrichtingseisen uit Alcoholwet en het BBL. Dit geeft kennis en tijdwinst voor u als horeca ondernemer.

Het zelfonderzoek geeft u meer zicht op de wet- en regelgeving die u moet naleven om in aanmerking te komen voor een Alcoholwetvergunning. Bovendien geeft het zelfonderzoek u tijdwinst doordat vooraf aan de aanvraag om een Alcoholwetvergunning u er voor kunt zorgen dat alles waaraan hiertoe aan voldaan moet worden, geregeld is. Na het vervolgens voldoen aan de hiertoe gestelde inrichtingseisen zijn er t.a.v. deze aspecten geen redenen meer om niet voor een alcoholwetvergunning in aanmerking te kunnen komen.

Als echter tijdens de procedure om een aanvraag voor vergunning blijkt dat één of meerder drank- en horecalokaliteiten in uw horecabedrijf niet voldoen aan de inrichtingseisen uit de alcoholwet, dan wordt de aanvraag om een alcoholwetvergunning geweigerd en dan mag u het horecabedrijf niet uitbaten. Het resultaat is dan dat u in ieder geval veel tijd heeft verloren om uw drank- en horecabedrijf te kunnen uitbaten en dat u pas nadat aan alle voornoemde eisen wordt voldaan, opnieuw aanvraag om een alcoholwetvergunning kunt aanvragen om alsnog voor een alcoholwetvergunning in aanmerking te kunnen komen.

Slimmer is het dus, om in de aanvang van plan om een drank- en horecabedrijf te gaan uitbaten, het aspect inrichtingseisen alcoholwet terdege te beschouwen en daartoe de mogelijk noodzakelijke actie te ondernemen om het een en ander afdoende geregeld te hebben.

Voor de volledigheid zijn hier onder een aantal aspecten uit de Alcoholwet als citaat weergegeven. Ook is hieronder een checklist opgenomen waarin de inrichtingseisen alcoholwet en gebruiksmelding volledig aan bod komen.

Alcoholwet

In de wetstekst wordt het woord "inrichting" voor horecabedrijf gebruikt. Voor publiek toegankelijke ruimtes, waarin de verkoop van alcoholische dranken plaats vindt voor het ter plaatse consumeren wordt het woord "lokaliteiten" gebruikt. Toiletten e.d. vallen hier niet onder, zij behoren echter wel terdege tot de inrichting waarin zij een wezenlijk onderdeel uit maken van het horecagebouw, lees "inrichting" van het horecabedrijf.

Indien de ventilatie van het horecabedrijf is ingericht middels een mechanisch ventilatie systeem-inrichting conform de NEN 1087, mogen ruimten welke binnen een gebouw een onlosmakelijke samenhang hebben slecht met één op de zelfde wijze ingerichte ventilatie systeem-inrichting uitgerust worden. De toiletruimten dienen dus in aansluiting op "inrichtingseisen Alcoholwet" eveneens middels een mechanische ventilatie systeem-inrichting geventileerd te worden indien op enigerlei wijze een ruimte in het drank- en horecabedrijf mechanisch wordt geventileerd

Aan elkaar grenzende ruimten worden als één (drank- en) lokaliteit beschouwd als zij:

1. Hetzij verbonden zijn door een permanente wandopening met een hoogte van ten minste 2,20m van de vloer af gemeten en een breedte van tenminste twee/derde van de scheidingswand met een minimum van 2,40m
2. Hetzij slechts gescheiden door een afscheiding van geringere hoogte dan 1,25 m van de

vloer af gemeten.

Comfort gerelateerde ventilatie

Een horecabedrijf is in principe gebaseerd op het bieden van gastvrijheid en het comfortabel genieten van verblijf- en vermaak.

Basis voor het verblijf in een drank- en horecalokaliteit is dat de lokaliteit is ingericht met een goed werkende ventilatie systeem-inrichting. Dit aspect kan op tweeërlei wijze beschouwd worden. Het aspect inrichtingseisen is hiervoor als vereiste ventilatiecapaciteit als ook de systeem-inrichting in beschouwing genomen. Niet minder belangrijk is het hierbij in een adem te benoemen comfort. Door de vereiste toevoer aan ventilatielucht zal de temperatuur in de drank- en horecalokaliteit, zonder dat daartoe vooraf aan de toevoer een thermische voorbehandeling te laten ondergaan, aan ongewenste temperatuurschommelingen onderhevig zijn. In relatie tot het wenselijke comfort in de drank- en horecalokaliteit is het van wezenlijk belang om dit aspect integraal in de ventilatie systeem-inrichting mee te nemen.

Het e.e.a. is niet letterlijk in de inrichtingseisen Alcoholwet verwoord, echter het een en ander vormt wel een degelijke wissel op het wenselijk comfort in uw drank- en horecalokaliteiten in uw drank- en horecabedrijf. Zaak is dus om voornoemd aspect terdege in beschouwing te nemen bij de keuze van de mechanische ventilatie systeem-inrichting. Wanneer uw drank- en horecabedrijf zowel in de zomer als ook in het winterseizoen wordt uitgebaat, wordt u geadviseerd om voornoemd aspect aan een daarmee bekende zijnde installateur voor te leggen om in een voor uw geval een goed overwogen keuze te kunnen maken.

Energie beheersing in relatie tot de mechanische ventilatie systeem-inrichting

Bij het ventileren van de drank- en horecalokaliteiten in uw drank- en horecabedrijf wordt tevens thermische energie uit voornoemde lokaliteiten naar buiten getransporteerd. Het is dus zaak om niet meer te ventileren dan noodzakelijk is om een frisse gezonde binnenlucht situatie te kunnen continueren. Vochtproductie en het verbruik van zuurstof door in voornoemde lokaliteiten verblijvende personen bepalen feitelijk de dynamisch noodzakelijke ventilatie capaciteit van de mechanische ventilatie systeem-inrichting. Door de inademing van zuurstof door personen in voornoemde ruimten produceren zij waterdamp met koolzuurgas ook wel koolstofdioxide genoemd. Om te voorkomen dat in deze ruimten onvoldoende zuurstof aanwezig raakt ofwel er een te hoge concentratie van koolzuurgas ontstaat zodat het niet gezond is om nog langer in deze ruimten verblijven, moeten deze ruimten afdoende geventileerd worden. De mate van aan te wenden ventilatie capaciteit dient zodanig geregeld worden dat de mate van toevoer van verse buitenlucht voor de luchtverversing het ontstaan van een voor de gezondheid nadelige kwaliteit van de binnenlucht wordt voorkomen.

De veelal dynamisch wisselend aantal personen in deze ruimten maken het wenselijk de noodzakelijke ventilatie capaciteit voor de afvoer van "vervuilde" binnenlucht in te richten met een zgn. 5 standen regeling. Maar veel slimmer is het om het een en ander met een automatisch aansturende CO₂ sensor in combinatie met een vocht sensor in te richten.

Een CO₂ sensor in combinatie met een vocht sensor dragen er dynamisch zorg voor dat per moment niet meer dan voor de gezondheid in deze ruimten noodzakelijke ventilatie capaciteit wordt aangestuurd voor de afvoer van "vervuilde" binnenlucht.

Het moge duidelijk verondersteld worden dat voornoemde automatisch aansturing van voor de gezondheid noodzakelijk aangestuurde ventilatie capaciteit van de mechanische ventilatie

installatie systeem-inrichting, dat hierdoor het thermische als ook het elektrische energieverlies beperkt wordt tot het meest noodzakelijke.

Ook is het m.b.t. het energieverlies versus energiebesparing te overwegen om de mechanische ventilatie systeem-inrichting te organiseren middels een zgn. **warmte terug win**-installatie, ook wel WTW-installatie genoemd. Hiermee kan vaak een praktijk rendement van meer dan 80 % op de warmte energie bespaard worden middels warmteterugwinning in het koudere winter seizoen doordat koudere ventilatielucht van buiten opgewarmd met de afgevoerde warmere binnenlucht.

Voorschouw door bouwinspecteur

T.a.v. het hierboven aangegeven aspect eisen inrichting drank- en horecawet, wordt u de mogelijkheid geboden, om vooraf aan de vergunning aanvraag voor het door u beoogde drank- en horecabedrijf, dit aspect te laten inspecteren door onze bouwinspecteur. Hij geeft u hierbij aan dat het drank- en horecabedrijf al dan niet aan de gestelde eisen voldoet en wat dan bij het niet voldoen de te nemen maatregelen zijn om alsnog aan de gestelde eisen te kunnen voldoen. In dit kader geeft het u de mogelijkheid om vervolgens een plan van aanpak informeel aan de bouwinspecteur voor te leggen, opdat u vooraf aan een conforme uitvoering kunt vernemen of de voorgestelde maatregelen voldoen aan de daartoe gestelde inrichtingseisen Alcoholwet. Op deze wijze wordt u vooraf aan de conforme uitvoering geïnformeerd of de voorgestelde maatregelen voldoen aan de hiertoe gestelde eisen.

Uitvoering zelfonderzoek algemeen Alcoholwet / BBL

Bijlagen; behorende bij een aanvraag om Alcoholwetvergunning en gebruiksmelding

Bij een aanvraag om Alcoholwetvergunning moeten de volgende zaken worden toegevoegd als bijlage:

1. Bouwkundige situatieschets en plattegrondtekening drank- en horecalokaliteit

Een situatieschets met noordpijl met een schaal die niet kleiner is dan 1:1.000, en per bouwlaag.

Een plattegrondtekening met een schaal die niet kleiner is dan 1:100 bij een gebouw met een bruto-vloeroppervlakte van minder dan 10.000 m² en niet kleiner dan 1:200 bij een grotere brutovloeroppervlakte.

Op de plattegrondtekening of een bijlage daarvan is aangegeven:

- 1°. schaal aanduiding;
- 2°. per bouwlaag: hoogte van de vloer boven meetniveau, gebruiksoppervlakte, maximaal aantal personen;
- 3°. per ruimte:
 - i. vloeroppervlakte;
 - ii. gebruiksfunctie;
 - iii. bij ruimten voor meer dan 25 personen, de hoogste bezetting van die ruimte; en
 - iv. opstelling van inventaris en van inrichtingselementen als bedoeld in dit besluit;
- 4°. met aanduidingen van de plaats van, voor zover deze aanwezig zijn:
 - i. brand- en/of rookwerende scheidingsconstructies;
 - ii. vluchtroutes;
 - iii. draairichting van deuren als bedoeld in artikel 3.121;
 - iv. zelfsluitende deuren als bedoeld in artikel 3.123;
 - v. sluitwerk van deuren als bedoeld in de artikelen 3.122 en 6.21;

- vi. vluchtroute-aanduidingen;
- vii. noodverlichting;
- viii. oriëntatieverlichting als bedoeld in artikel 3.103;
- ix. brandmeldcentrale en brandmeldpaneel;
- x. brandslanghaspels;
- xi. mobiele brandblusapparaten;
- xii. droge blusleidingen;
- xiii. brandweeringang;
- xiv. sleutelkluis of -buis; en
- xv. brandweerlift;

5°. de aard en de plaats van de brandveiligheidsinstallaties. De aanduidingen zijn conform NEN 1413 voor zover deze norm daarin voorziet; en

6°. bij toepassing van een gelijkwaardige maatregel bij de regels van afdeling 6.2 en paragraaf

Opmerking; Voor een drank- en horecalokaliteit komen slechts ruimten in aanmerking met een minimale plafondhoogte 2,10 meter in een bestaand horecabedrijf. Voor een nieuw gebouwd horecabedrijf 2,60 m.

Wanneer er slechts één drank- en horecalokaliteit in het voorgedragen drank- en horecabedrijf wordt voorgesteld, dan dient de oppervlakte hiervan minimaal 35 m² te omvatten.

2. Plattegrond en situatietekening tekening terrasexploitatie

Een actuele plattegrond- en situeringtekening schaal 1:200, met indeling, maatvoering en benoeming van eventueel voorgedragen terrasschermen met hun afmetingen.

3. Technische gegevens van de mechanische ventilatie-systeeminrichting

Een opleveringsrapport van de technische gegevens van de mechanische ventilatie systeem-inrichting. Het gaat er hierbij om inzicht te verkrijgen over welk ventilatie systeem er is toegepast en wat de ventilatie capaciteit van de mechanische ventilatie installatie systeem inrichting is. Tevens moeten hierin een stroomschema van de ventilatieluchtstromen met de bijbehorende capaciteiten zijn opgenomen in kader van een ventilatiebalansberekening.

Aangezien voor de maximale uitstroomsnelheid van instroomventielen eisen gesteld zijn m.b.t. het thermisch comfort in een drank- en horecalokaal, dient hierover in het opleveringsrapport ook de nodige informatie vermeld te worden (max. luchtsnelheid is 0,2 m/s in de 'leef zone')(Onder de leef zone wordt een fictief vlak verstaan waarvan de exacte meetmethode in de NEN 1087 staat beschreven.). Het gaat er hierbij om dat inzichtelijk wordt gemaakt hoe de luchtstroming in het pand als systeem is ingericht, dus hoeveel lucht komt er in en waar vandaan (plaats en capaciteit van de toevoer voorziening) en waar deze naar toe afgevoerd wordt (plaats en capaciteit van de afvoervoorziening).

Opleveringsrapport mechanische ventilatie installatie

Middels een zgn. opleveringsrapport is het slechts aannemelijk te maken dat er sprake is van een goed werkende mechanische ventilatie systeem-inrichting.

Uit voornoemd opleveringsrapport moet blijken of de mechanische ventilatie systeem-inrichting in balans is en dat de vereiste ventilatie capaciteit van 3,8 x 10⁻³ m³/s per m² in een drank- en horecalokaliteit behaald worden. Ook maakt een zgn. stromingsschema van de luchtstromen een wezenlijk onderdeel uit van het opleveringsrapport om inzichtelijk te maken waar de verse

ventilatielucht naar binnen komt en waar naartoe deze als vervuilde lucht (door CO₂ en een verhoogd vochtpercentage) wordt afgevoerd.

Toiletten in het drank- en horecabedrijf vallen niet onder dezelfde ventilatie capaciteitseisen "inrichtingseisen Alcoholwet". Zij behoren echter wel tot de inrichting waarin zij een wezenlijk onderdeel uit maken van het drank- en horecagebouw, lees ook "inrichtingseisen drank- en horecabedrijf m.b.t. ventilatie systeem-inrichting.

Afzuiging van ventilatielucht uit drank- en horecalokaliteiten kunnen een dusdanige onderdruk in bijbehorende toiletruimten genereren dat daardoor ongewenste ventilatiestromen vanuit de toiletruimten naar de drank- en horecalokaliteiten ontstaan, waardoor er sprake is van een niet goed werkende mechanische ventilatie systeem-inrichting.

Ventilatie luchtstromen uit toiletruimten dienen rechtstreeks naar buiten afgevoerd worden. Dit is slecht alleen op de juiste wijze te bewerkstelligen door de toiletruimten eveneens middels een mechanische ventilatie systeem-inrichting uit te rusten. Conform de NEN 1087 mogen ruimten welke binnen een gebouw een onlosmakelijke samenhang hebben slecht met één op de zelfde wijze ingerichte ventilatie systeem-inrichting uitgerust worden. De toiletruimten dienen dus in aansluiting op "inrichtingseisen Alcoholwet" eveneens middels een mechanische ventilatie systeem-inrichting geventileerd te worden.

Toiletten dienen aldus te zijn ingericht met een goed werkende mechanische ventilatie systeem-inrichting, met een luchtverversingscapaciteit van 7 l/s per toilet ofwel 25,2 m³/uur per toiletruimte.

Uitvoering zelfonderzoek checklist inrichtingseisen Alcoholwet en BBL

1. Vloeroppervlakte drank- en horecalokaliteit

Het drank- en horecabedrijf van u heeft tenminste één drank- en horecalokaliteit met een vloeroppervlakte van tenminste 35m², bij bestaande bouw van de vloer af gemeten met een plafondhoogte van tenminste 2,10 m. Bij nieuwbouw van de vloer af gemeten met een plafondhoogte van ten minste 2,60 m.

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

2. Plafondhoogte drank- en horecalokaliteiten

Alle bestaande drank- en horecalokaliteiten in uw drank- en horecabedrijf moeten volgens het BBL van de vloer af gemeten een plafondhoogte van ten minste 2,10m hebben. Nieuw te bouwen drank- en horecagelegenheden moeten een plafondhoogte van 2,60m hebben.

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

3. Mechanische ventilatie installatie

Alle drank- en horecalokaliteiten in uw drank- en horecabedrijf zijn voorzien van een rechtstreeks met de buitenlucht in verbinding staande goed werkende mechanische ventilatie systeem-inrichting met een luchtverversingscapaciteit van 3,8 x 10⁻³m³/persoon.

Hiertoe is het noodzakelijk, om het e.e.a. inzichtelijk te maken, een zgn. opleveringsrapport te kunnen overleggen om de goede c.q. juiste werking van de mechanische ventilatie systeem-inrichting feitelijk te kunnen aantonen.

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

4. Toiletten

In de onmiddellijke nabijheid van de drank- en horecalokaliteit zijn ten minste toiletgelegenheid wanneer er niet meer dan 15 personen op zijn aangewezen, dan wel twee volledig van elkaar gescheiden toiletgelegenheden aanwezig wanneer er meer dan 25 personen op zijn aangewezen.

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

5. Inrichting toiletten

Elke toiletgelegenheid bevat ten minste:

- a. Een of meer behoorlijke afsluitbare toiletruimte(n);
- b. Een of meer behoorlijke voorzieningen om de handen met stromend deugdelijk water te kunnen wassen;
- c. Een goed werkende mechanische ventilatie systeem-inrichting, met een luchtverversingscapaciteit van 7 l/s per toilet ofwel 25,2 m³/uur per toiletruimte;

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

6. Elektriciteit en elektrische installaties

Alle drank- en horecalokaliteiten in uw drank- en horecabedrijf zijn is voorzien van een veilig ingerichte elektrische installatie voor de elektriciteit voorziening, het e.e.a. conform de NEN 1010 respectievelijk de NEN 3140 elektrische installaties (keuring hiervan is een wettelijke verplichting, ze dienen minimaal een maal in de 5 jaar te worden geïnspecteerd).

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

7. Vluchtroute

Een drank- en horecalokaliteit heeft een zodanige vluchtroute dat bij brand een veilige plaats kan worden bereikt.

Deze route dient voorzien te zijn van de juiste aanduidingen.

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

8. Blusmiddelen en brandmeldinstallatie

Een drank- en horecalokaliteit heeft een brandmeldinstallatie.

Alle aanwezige blusmiddelen dienen voorzien te zijn van een geldige keuring van een erkend keuringsinstantie.

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

9. Gebruiksmelding

Indien er normaliter meer dan 50 personen in uw drank- en horecabedrijf zich kunnen ophouden is het noodzakelijk dat daarvoor een gebruiksvergunning is verleend dan wel dat daartoe een gebruiksmelding is gedaan.

Indien er in het verleden voor het onderhavig drank- en horecabedrijf een gebruiksvergunning is verleend of een gebruiksmelding is gedaan en dat de toenmalige gebruikswijze op dezelfde voet wordt voortgezet, dan hoeft de opvolger niet opnieuw een gebruiksvergunning aan te vragen of een gebruiksmelding te doen omdat het e.e.a. zgn. zaak c.q. pand gebonden is. Indien het echter gaat om een gewijzigd gebruik of aanpassingen in het gebruik van een pand, dan dient wel een nieuwe melding gedaan te worden. Dit geldt ook als het pand wordt verbouwd. (bijlage I, onderdeel B, uit het Besluit bouwwerken leefomgeving)

Wordt voldaan aan de gestelde eis; ja ☐ / nee ☐

N.B.

Indien slechts een van de vragen uit de checklist met nee moet worden beantwoord, omdat niet aan het gestelde uit de eisen inrichting drank- en horecawet wordt voldaan dan wel overige wet- en regelgeving zoals het BBL, is het niet zinvol om een aanvraag om een drank- en horecaverunning aan te vragen.

De juiste actie die hierop gevolgd zou moeten worden, om ontvankelijke aanvraag om een alcoholwetvergunning in te kunnen dienen, dan wel een aanvraag te doen welke qua eisen inrichting alcoholwetvergunning geen weigeringsgrond heeft, is het herstel van de maatregel(s) uit te voeren om alsnog aan voornoemde eisen te kunnen voldoen.

Toelichting grondslagen

In dit document kunt u secties vinden die onleesbaar zijn gemaakt. Deze informatie is achterwege gelaten op basis van de Wet open overheid (Woo). De letter die hierbij is vermeld correspondeert met de bijbehorende grondslag in onderstaand overzicht.

J Art. 5.1 lid 2 sub e

Het belang van de openbaarmaking van deze informatie weegt niet op tegen het belang van de eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer van betrokkenen